D **Bedienungsanleitung Brotbackautomat**

BHG 397

BIELMEIER®

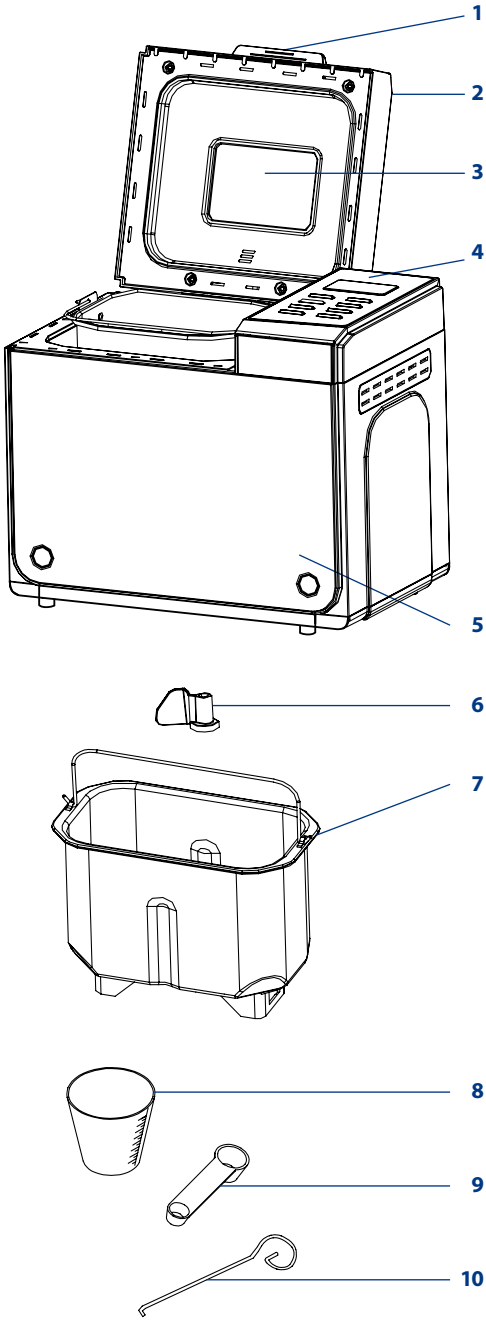
D INHALT

Teile Ihres Brotbackautomaten 3
Umweltfreundliche Entsorgung 4
Wichtige Sicherheitshinweise 5
Vor dem ersten Gebrauch 6
Hinweise zum Bedienfeld 6
- Nach dem Anschluss an das Stromnetz
- Funktionen der Tasten

Warmhaltefunktion 8
Speicherfunktion 8
Umgebung 8
Warnhinweise 8
Zeitphasen-Tabelle 9
So backen Sie Brot 10
Spezielle Einweisung 11
- Schnelle und ultraschnelle Brote

Reinigung und Pflege 11
- aller Teile des Automaten

Kleine Lebensmittelkunde 12
Abmessen der Zutaten 13
Fehlerbehebung 14
Rezepte 17
Garantie 20



(D)

1 Griff
2 Deckel
3 Sichtfenster
4 Bedienfeld
5 Gehäuse
6 Knethaken
7 Backform
8 Messbecher
9 Messlöffel
10 Knethakenentferner
11 Teigschaber

Änderungen vorbehalten.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr folgende grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

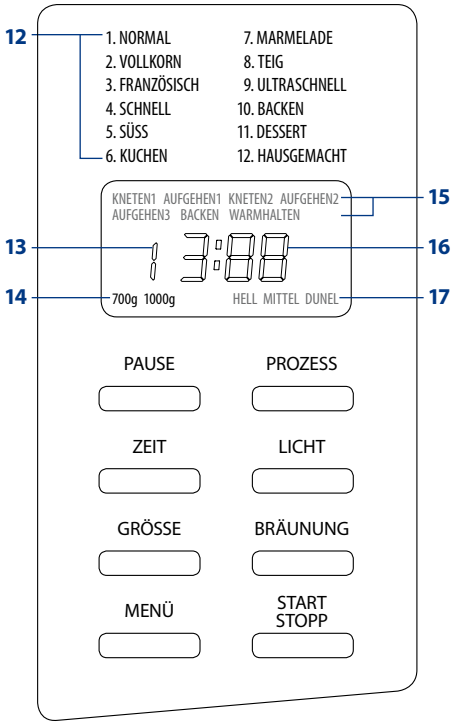
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Überprüfen Sie vor Anschluss an die Stromversorgung, ob die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Nutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf nicht mehr benutzt werden, wenn:
  - dessen Netzanschlussleitung oder Stecker beschädigt ist,
  - das Gerät nicht einwandfrei funktioniert,
  - es heruntergefallen ist,
  - es irgendwelche Beschädigungen aufweist.

  In diesen Fällen muss das Gerät dem Hersteller oder seinem Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung zurückgeschickt werden.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Benutzung von anderen Zubehörteilen kann Beschädigungen am Gerät oder gar Verletzungen verursachen.
- Starten Sie das Gerät niemals, solange die Backform nicht korrekt eingesetzt und mit den notwendigen Zutaten gefüllt ist.
- Schlagen Sie niemals auf die Ecken oder die Oberseite der Backform, um das Brot zu entnehmen. Dies kann zur Beschädigung der Form führen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen den Netzstecker. Ebenso bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen und ehe Sie es reinigen.
- Schalten Sie das Gerät vollständig aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht von Tisch oder Arbeitsplatte herunterhängt. Schützen Sie das Kabel vor heißen Flächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Bringen Sie niemals Metallfolien oder andere Materialien in den Brotbackautomaten ein. Sie bergen das Risiko von Brand oder Kurzschluss.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit leicht entzündlichem Material (z. B. Vorhänge, Textilien, Wände, u. ä.) in Berührung kommt oder bedeckt wird. Können Hitze und Dampf des Backautomaten nicht frei abziehen, stellt dies eine Brandgefahr dar.
- Das Gerät erhitzt sich während des Betriebes. Berühren Sie daher keine heißen Oberflächen, benutzen Sie nur Griffe und Schalter.
- Berühren Sie niemals rotierende Teile.
- Transportieren Sie das Gerät mit extremer Vorsicht, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkter geistiger / physischer Fähigkeit oder Kindern vorgesehen. Sie erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb lassen Sie nie Kinder unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät hantieren. Lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und schadenfrei sind.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ angegeben.
3. Stellen Sie den BACKEN-Modus ein und backen Sie ohne Inhalt etwa 10 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, entfernen die Teile und reinigen Sie die Teile erneut.
4. Trocknen Sie alle Teile gut ab und bauen diese zusammen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEISE ZUM BEDIENFELD*



12 wählbare Menüs
13 gewähltes Menü
14 Brotgröße
15 Programmabschnitte
16 Programmdauer
17 Bräunungsgrad

** Der Hersteller behält sich vor, Änderungen am Kontrollfeld ohne vorherige Ankündigung zu unternehemen.*

NACH DEM ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Sobald der Brotbackautomat an der Stromversorgung angeschlossen ist, ist ein Piepton zu hören und „1 3:00, 1000g, MITTEL“ wird nach einer kurzen Zeit im Display angezeigt **(16)**. Jedoch leuchtet der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ konstant.

Die Ziffer „1“ zeigt das voreingestellte Programm an. Das Gewicht von „1000 g“ **(14)** und die Bräunungsstufe MITTEL“ **(17)** sind die ab Werk eingestellten Vorgaben.

START / STOPP

Zum Starten und Beenden des ausgewählten Programms. Drücken Sie den START / STOPP-Knopf um ein Programm zu starten. Ein kurzes Piepen ist zu hören und der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige **(16)** beginnt zu blinken – das Programm startet. Abgesehen von START / -STOPP, LICHT und PAUSE ist jede weitere Taste deaktiviert, wenn das Programm begonnen hat.

Um das Programm zu stoppen drücken Sie die START / STOPP-Taste für ca. 1,5 Sekunden. Ein Piepton zeigt an, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion sorgt dafür, eine ungewollte Unterbrechung des Backvorgangs zu vermeiden.

MENÜ

Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der MENÜ-Taste. Nach jedem Tastendruck (begleitet von einem akustischen Signal) ändert sich die Programmanzeige **(13)**. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen der 12 verschiedenen Programme **(12)** werden nachfolgend erklärt.

1. NORMAL: Einfaches Kneten, Aufgehen lassen und Backen von normalem Brot. Geben Sie Zutaten zur Geschmacksverbesserung bei.

2. VOLLKORN: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot aus Vollkornmehl. Es ist nicht ratsam die Funktion der Zeitverzögerung zu nutzen, da das Ergebnis nicht optimal wird.

3. FRANZÖSISCH: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot mit verlängerter Gehzeit. Das Brot hat eine knusprige Kruste und eine luftige Struktur.

4. SCHNELL: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als das NORMAL-Programm. Das fertige Brot ist normalerweise kleiner und dichter als das normale Brot.

5. SÜSS: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von süßem Gebäck. Sie können Zutaten hinzufügen, um das Aroma zu verbessern.

6. KUCHEN: Kneten, Aufgehen lassen und Backen. Die Gehphase wird von Backpulver oder Soda unterstützt.

7. MARMELADE: Kochen von Marmelade und Konfitüre unter ständigem Rühren. Obst oder Gemüse muss zerkleinert werden, ehe es in die Backform hinein gegeben wird.

8. TEIG: Kneten und Aufgehen lassen ohne Backvorgang. Entnehmen Sie den Teig und nutzen Sie ihn zur Herstellung von Pizza, Brötchen, Dampfnudeln usw.

9. ULTRASCHNELL: Kneten, Aufgehen lassen und Backen in kürzester Zeit. Das erzeugte Brot ist von dichter Beschaffenheit.

10. BACKEN: Nur Backen, ohne Kneten oder Aufgehen lassen. Nutzen Sie diese Funktion auch zur Verlängerung der Backzeit von einigen Einstellungen.

Die Backzeit stellen Sie durch drücken der ZEIT-Taste ein. Halten Sie diese gedrückt, läuft die Zeit schneller ab.

11. DESSERT: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Nachspeisen.

12. HAUSGEMACHT: Hier können Sie Ihr eigenes Programm eingeben, indem Sie selbst die Zeit für jeden Schritt bestimmen. Sie können die unten angegebenen Zeiten für Kneten, Aufgehen lassen, Backen und Warmhalten einstellen, um Ihr persönliches Lieblingsbrot zu kreieren.

Der Zeitbereich liegt bei jedem Programmabschnitt **(15)** wie folgt:

KNETEN 1	6 – 14 Minuten
AUFGEHEN 1	20 – 60 Minuten
KNETEN 2	5 – 20 Minuten
AUFGEHEN 2	5 – 120 Minuten
AUFGEHEN 3	0 – 120 Minuten
BACKEN	0 – 80 Minuten
WARMHALTEN	0 – 60 Minuten

Im Menü HAUSGEMACHT:

1. Drücken Sie die PROZESS-Taste einmal. Es erscheint KNETEN 1 **(15)** auf der LCD-Anzeige. Betätigen Sie anschließend die ZEIT-Taste, um die Zeit **(16)** in Minuten einzugeben. Die Zeit läuft schneller ab wenn Sie die ZEIT-Taste gedrückt halten. Drücken Sie die PROZESS-Taste, um Ihre Wahl für den ersten Schritt zu bestätigen.
2. Betätigen Sie die PROZESS-Taste, um zum nächsten Schritt zu gelangen. AUFGEHEN 1 **(15)** erscheint auf der LCD Anzeige. Drücken Sie die ZEIT-Taste, um die Zeit **(16)** einzustellen und bestätigen Sie Ihre Wahl durch erneutes Drücken der PROZESS-Taste.
3. Auf diese Weise stellen Sie bitte die verbliebenen Schritte ein. Drücken Sie auf die Taste START / STOPP, um den Programmiermodus zu verlassen.
4. Betätigen Sie die START / STOPP-Taste erneut, um das Programm zu starten.

   Hinweis: Die Einstellung wird für den nächsten Gebrauch gespeichert.

BRÄUNUNG

Wählen Sie anhand dieser Taste den gewünschten Bräunungsgrad der Brotkruste: HELL, MITTEL oder DUNKEL **(17)**.

GRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Größe des Brotes einzustellen: 700 g oder 1000 g. Ihre Wahl wird auf dem Display **(14)** angezeigt. Bitte beachten Sie, dass die Backzeit je nach Brotgröße variiert.

Diese Funktion gilt nur für die folgenden Programme: NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SÜSS und ULTRASCHNELL.

LICHT

Drücken Sie die LICHT-Taste, um das Innenlicht (zur Überprüfung des Backvorgangs) einzuschalten.

Zum manuellen Ausschalten, drücken Sie den Knopf erneut. Automatisch erlischt die Leuchte nach einer Minute.

ZEIT

Wenn Sie wünschen, dass das Gerät nicht sofort mit dem Backen beginnt, können Sie mithilfe dieser Taste die gewünschte Zeitverzögerung eingeben.

So stellen Sie die Zeitverzögerung ein:

1. Wählen Sie das gewünschte Menü **(13)**, die Brotgröße **(14)** und -bräunung **(17)**.
2. Wählen Sie die Verzögerung aus, indem Sie die ZEIT-Taste betätigen. Die verzögerte Einschaltzeit sollte die Backdauer des gewünschten Menüs mit einschließen.

   Nehmen wir an, es ist nun 20:30 Uhr und Sie wünschen, dass Ihr Brot morgens, um 7 Uhr fertig gebacken ist. In diesem Falle beträgt die Verzögerungszeit 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30 auf dem Display **(16)** erscheint. Die Zeitzunahme erfolgt in 10 Minuten Schritten.
3. Drücken Sie die START / STOPP-Taste, um das zeitverzögerte Programm zu starten. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken. Die ablaufende, restliche Zeit wird angezeigt.

Beachten Sie bitte, dass die maximale Zeitverzögerung 13 Stunden beträgt. Verwenden Sie keine verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte oder Zwiebeln im Verzögerungsmodus.

PROZESS

Mithilfe dieser Taste stellen Sie im Menü 12 (HAUSGEMACHT) Ihr persönliches Backprogramm ein.

PAUSE

Nach dem Beginn des Programms kann der Betrieb mittels der PAUSE-Taste jederzeit unterbrochen werden, die Einstellungen bleiben jedoch gespeichert. Die restliche Betriebszeit wird blinkend auf dem Display angezeigt.

Das Programm wird fortgesetzt sobald die PAUSE-Taste erneut betätigt wird.

WARMHALTEFUNKTION

Das Brot kann automatisch bis zu einer Stunde nach dem Backen warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot während des Warmhaltens herausnehmen wollen, schalten Sie das Programm mittels der START / STOPP-Taste aus.

SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, kann der Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden, auch ohne dass Sie die START / STOPP-Taste drücken.

Wenn die Unterbrechung mehr als 10 Minuten beträgt, kann der Automat das Programm nicht speichern. Entnehmen Sie die Zutaten aus der Backform, entsorgen diese und geben neue Zutaten hinein. Starten Sie den Automaten neu. War der Teig bei Stromausfall erst in der ersten Knetphase und hat die Aufgehphase noch nicht erreicht, können Sie den START / STOPP-Knopf erneut drücken und das Programm von vorne starten.

UMGEBUNG

Der Backautomat arbeitet in einer weiten Temperaturspanne. Es können jedoch Unterschiede bei der Brotgröße auftreten, je nachdem ob es an einem warmen oder kalten Platz gebacken wurde. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

WARNHINWEISE

- Zeigt das Display **(16)** „H HH“ nach dem Starten des Programmes an, bedeutet das, dass die Temperatur in der Backform noch zu hoch ist. Das Programm muss beendet werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (ca. 10 – 20 Minuten) bevor Sie es nutzen.
- Wenn das Display **(16)** „E E0“ oder „E E1“ anzeigt, nachdem Sie „START / STOPP“ gedrückt haben, ist der Temperaturfühler beschädigt und muss von einem qualifizierten Kundendienst geprüft werden.

ZEITPHASEN-TABELLE

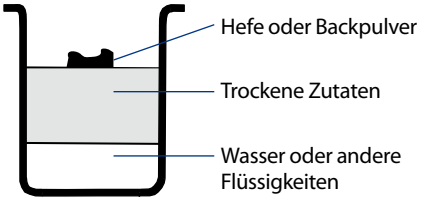
Programm-Nr.	Einstellungen GRÖSSE	Einstellungen BRÄUNUNG	KNETEN 1	AUFGEHEN 1	KNETEN 2	AUFGEHEN 2	AUFGEHEN 3	BACKEN	Gesamtzeit des Programms	Signal um Zutaten hinzuzugeben bei	Warmhalten
1	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	65 Min.	3:00	2:20	✓
	700 g		10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	60 Min.	2:55	2:15	
2	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	25 Min.	20 Min.	35 Min.	65 Min.	65 Min.	3:40	2:55	✓
	700 g		9 Min.	25 Min.	18 Min.	35 Min.	65 Min.	60 Min.	3:32	2:50	
3	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	18 Min.	40 Min.	22 Min.	30 Min.	50 Min.	70 Min.	3:50	2:40	✓
	700 g		16 Min.	40 Min.	19 Min.	30 Min.	50 Min.	65 Min.	3:40	2:35	
4	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	70 Min.	2:10	1:45	✓
5	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	5 Min.	20 Min.	33 Min.	40 Min.	62 Min.	2:50	2:25	✓
	700 g		10 Min.	5 Min.	20 Min.	32 Min.	40 Min.	58 Min.	2:45	2:20	
6	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min.	5 Min.	10 Min.	9 Min.	—	80 Min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 Min.	—	—	45 Min.	20 Min.	1:20	—	—
8	—	—	20 Min.	—	—	30 Min.	40 Min.	—	1:30	—	—
9	1000 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	—	5 Min.	—	33 Min.	50 Min.	1:38	1:28	✓
	700 g		10 Min.	—	5 Min.	—	28 Min.	45 Min.	1:28	1:18	
10	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	—	—	—	—	—	10 Min. bis 60 Min.	0:10 bis 1:00	—	✓
11	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	13 Min.	—	—	—	25 Min.	60 Min.	1:38	—	✓
12	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min. bis 14 Min.	20 Min. bis 60 Min.	5 Min. bis 20 Min.	5 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 80 Min.	0:36 bis 7:54	während KNETEN 2	✓

SO BACKEN SIE BROT

1. Stellen Sie die Brotform **(7)** auf das Getriebe in die richtige Position und drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn. Rastet die Form ein, hören Sie ein Klicken. Stecken Sie den Knethaken **(6)** auf die Antriebswelle. Es ist ratsam, die Öffnung vorher mit Margarine einzureiben. Dies vermeidet, dass der Teig an dem Haken haften bleib, zudem lässt er sich leichter aus dem Brot entfernen.

2. Geben Sie die Zutaten in die Backform **(7)**. Bitte beachten Sie hierzu die Reihenfolge, die im Rezept angegeben ist. Normalerweise geben Sie zuerst das Wasser oder eine andere Flüssigkeit in die Form, dann Zucker, Salz und Mehl. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver immer erst als letzte Zutat hinzu.

   Hinweis: Beachten Sie bitte die Mengenangaben zu Treibmittel und Mehl im jeweiligen Rezept.



3. Drücken Sie mit den Fingern eine kleine Kuhle in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein. Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommt.

4. Schließen Sie den Deckel **(2)** und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5. Drücken Sie die MENÜ-Taste bis Sie das gewünschte Programm **(13)** ausgewählt haben.

6. Wählen Sie das gewünschte Gewicht **(14)** Ihres Brotes durch Drücken der GRÖSSE-Taste.

7. Um die gewünschte Krustenfärbung (HELL, MITTEL oder DUNKEL) **(17)** einzustellen, drücken Sie die BRÄUNUNG-Taste.

8. Stellen Sie die Zeitverzögerung **(16)** anhand der ZEIT-Taste ein. Sie können diesen Schritt überspringen, wenn Sie wünschen, dass der Brotautomat sofort anfängt zu arbeiten.

9. Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um das Programm zu starten.

10. Wenn das Programm NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SCHNELL, SÜSS, KUCHEN, ULTRASCHNELL oder HAUSGEMACHT eingestellt ist, ertönt während des Betriebs ein Signalton. Nun können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Öffnen Sie den Deckel **(2)** und geben die Zutaten hinein.

11. Die Dauer des Backvorgangs ist vom gewählten Programm **(13)**, der Laibgröße **(14)** und -bräunung **(17)** abhängig. Um den Backvorgang zu überprüfen, drücken Sie die LICHT-Taste und sehen durch das Sichtfenster – öffnen Sie nicht den Deckel **(2)**!

    Hinweis: Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Ventilschlitze des Deckels nach außen dringt. Das ist normal.

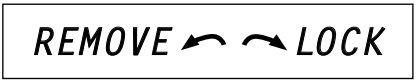
Tipp

Sind Sie sich nicht sicher, ob Ihr Brot ganz durchgebacken ist? Stechen Sie mit einem hölzernen Schaschlikstäbchen in die Brotmitte. Bleibt kein Teig daran kleben, ist Ihr Brot fertig!

12. Wenn der Vorgang beendet ist, hören Sie einen Piepton. Drücken Sie die START/STOPP-Taste ca. 1,5 Sekunden lang um den Vorgang zu beenden. Sie können nun das Brot entnehmen. Öffnen Sie hierzu den Deckel **(2)** mit Ofenhandschuhen, drehen Sie die Backform **(7)** entgegen der Uhrzeigerrichtung (REMOVE) und heben Sie sie anschließend aus dem Gerät.

    Achtung: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig.

Prägung an der hinteren Innenseite des Brotbackautomaten:



- **REMOVE:** LÖSEN – gegen Uhrzeigersinn
- **LOCK:** EINRASTEN – im Uhrzeigersinn

13. Lassen Sie die Brotform **(7)** abkühlen bevor Sie das Brot herausnehmen. Nutzen Sie den Teigschaber **(11)**, um das Brot an den Seiten vorsichtig zu lockern.

14. Drehen Sie die Brotform **(7)** auf den Kopf, halten Sie diese über einen Rost oder ein sauberes Backblech und schütteln die Form vorsichtig bis das Brot heraus fällt.

15. Lassen Sie das Brot ca. 20 Minuten abkühlen bevor Sie es in Scheiben schneiden.

    Hinweis: Wir empfehlen Ihnen das Brot mit einem elektrischen Brotschneider oder einem gezahnten Messer zu schneiden. Verwenden Sie keine kleinen Küchenmesser! Diese sind ungeeignet und werden das Brot nur unregelmäßig abschneiden.

16. Wenn Sie nicht in der Nähe sind oder am Ende des Backvorganges nicht die START / STOPP-Taste gedrückt haben, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warm gehalten. Das Ende der Warmhaltefunktion wird durch 10 Signaltöne angezeigt.

17. Nach Verwendung oder bei Nichtgebrauch, trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.

Achtung: Bevor Sie den Laib in Scheiben schneiden, entfernen Sie bitte mit dem beiliegenden Knethakenentferner **(10)** den Knethaken **(6)** aus dem Brot. Dieser steckt in der Unterseite des Brotes. Der Laib ist noch heiß, ziehen Sie bitte nicht mit den Fingern an dem Haken.

Hinweis: Wenn Sie das Brot nicht ganz aufessen, lagern Sie es bitte in einer verschlossenen Plastiktüte oder einem luftdicht verschließbaren Gefäß. Sie können das Brot ca. 3 Tage bei Raumtemperatur lagern.

Wenn Sie das Brot länger aufbewahren möchten, packen Sie es in eine gut verschlossene Plastiktüte ein und lagern Sie es im Kühlschrank. So können Sie es bis zu 10 Tagen lagern.

Da das selbst gemachte Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist die Haltbarkeit nicht länger als die der Brote vom Bäcker.

SPEZIELLE EINWEISUNG

SCHNELLE BROTE *(SCHNELL)*

Schnelle Brote werden mit Backpulver oder Soda hergestellt, die durch Flüssigkeit und Hitze aktiviert werden. Um gute Ergebnisse zu erzielen wird empfohlen, die Flüssigkeit zuerst in die Brotform **(7)** zu geben, die trockenen Zutaten in den oberen Teil.

In der ersten Knetphase kann es dazu kommen, dass die trockenen Zutaten sich in den Ecken der Brotform sammeln. Nun ist es nötig, nachzuhelfen und die Zutaten zu verrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden.

DAS ULTRASCHNELL-PROGRAMM *(ULTRASCHNELL)*

Der Brotbackautomat kann mit dem ULTRA-SCHNELL-Programm innerhalb einer Stunde und 38 Minuten, Brot backen. Bitte beachten Sie, dass die Wassertemperatur hierzu 48 – 50°C betragen muss, nutzen Sie bitte ein Thermometer, um die Temperatur genau zu messen. Der Einfluss der Temperatur ist wesentlich und wirkt sich stark auf das Backergebnis aus.

Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist wird das Brot nicht aufgehen und nicht die gewünschte Größe erreichen. Wenn die Temperatur zu hoch ist wird der Hefepilz abgetötet, bevor der Gehprozess in Gang gesetzt wird. So wird das Brot ebenfalls nicht richtig aufgehen und das Backergebnis negativ beeinflusst.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Sowohl die Brotbackform **(7)** als auch der Knethaken **(6)** sind spülmaschinenfest.

BACKFORM (7)

Drehen Sie die Backform **(7)** gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie anschließend heraus. Wischen Sie die Backform **(7)** von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Form **(7)** muss vollständig trocken sein bevor Sie diese wieder im Gerät einsetzen.

Hinweis: Setzen Sie die Backform **(7)** ein, indem Sie diese auf das Getriebe setzen und langsam im Uhrzeigersinn drehen bis sie einrastet.

KNETHAKEN (6)

Wenn der Knethaken **(6)** schwierig aus dem Brot zu entfernen ist, benutzen Sie bitte den beiliegenden Hakenentferner **(10)**.

Wischen Sie den Haken **(6)** vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

DECKEL (2) MIT SICHTFENSTER (3)

Wischen Sie den Deckel **(2)** außen und innen vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, diese beschädigen die gebürstete Aluminiumoberfläche.

GEHÄUSE (5)

Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses **(5)** vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, diese beschädigen die gebürstete Aluminiumoberfläche des Automaten. Tauchen Sie das Gehäuse **(5)** zur Reinigung niemals in Wasser.

VOR LÄNGERER AUFBEWAHRUNG DES AUTOMATEN

Bevor der Brotbackautomat zur Aufbewahrung eingepackt wird, stellen Sie sicher, dass er komplett abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel **(2)** muss geschlossen sein.

KLEINE LEBENSMITTELKUNDE

MEHL

Mehl ist die wichtigste Grundzutat Ihres Brotes.

- **Brotmehl,** auch Glutenmehl oder Starkmehl genannt, ist wahrscheinlich aus Hartweizen gemahlen. Es hat einen hohen Anteil an Gluten (Klebereiweiß) und Proteinen. Diese natürlichen Mittel verleihen dem Teig die Fähigkeit die Form zu bewahren und das durch die Hefe produzierte Kohlendioxid zu erhalten. Somit ist dieses Mehl zum Backen von Brot besonders gut geeignet.
- **Weißmehl** besteht aus einer Mischung ausgewählter Weich- und Hartweizensorten und ist für schnelles Backen oder Kekse geeignet.
- **Vollkornmehl** enthält alle Stoffe des eigentlichen Getreidekorns – auch die Kleie, die feste äußere Haut des Weizens. Diese stellt eine ideale Quelle für Ballaststoffe dar.

  Sollten Sie dieses Mehl verwenden, achten Sie bitte darauf, dass es fein gemahlen ist. Die enthaltene Kleie verhindert die Abgabe von Gluten, sodass Brote aus dieser Art von Mehl kleiner und schwerer sind als solche aus Weißmehl. Daher wird dieses Mehl, um eine leichtere Beschaffenheit zu erzielen, oft mit anderen Mehlsorten gemischt.
- **Dunkles Weizenmehl,** auch Schwarzmehl oder grobes Mehl genannt, ist ein ballaststoffreiches Mehl. Es ist dem Vollkornmehl ähnlich. Um eine gute Laibgröße nach dem Backen zu erreichen, muss es mit großen Mengen anderer Mehlsorten gemischt werden.
- **Mehl mit Backpulverzusatz** enthält – wie der Name schon verrät – bereits Backpulver und eignet sich gut zur Herstellung von Kuchen.
- **Maismehl und Hafermehl** werden aus Mais bzw. Hafer gemahlen. Sie werden als Zusätze eingesetzt, um Schwarzbrot herzustellen. Hafermehl steigert den Geschmack und verbessert die Beschaffenheit Ihres Brotes.

ZUCKER

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat. Er unterstützt die Hefe bei der Fermentierung. Zudem macht Zucker das Brot weicher im Geschmack, erhöht

den Nährwert und verlängert die Haltbarkeit. Meist wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker, Sirup oder Honig können, je nach Geschmack, auch eingesetzt werden.

Achtung: Verwenden Sie ausschließlich feinen Zucker. Grober Perlzucker kann die Antihaftbeschichtung Ihrer Backform beschädigen.

Hinweis: Sie können Zucker auch weglassen. In diesem Fall geht das Brot weniger auf.

SALZ

Natürlich trägt Salz zum Geschmack und der Krustenfärbung von Brot bei – es kann aber auch benutzt werden, um eine besonders aktive Hefe abzubremsen. Erhöhen Sie daher nicht die im Rezept angegebene Menge.

Hinweis: Wird Salz aus Gesundheitsgründen ganz weggelassen, kann Ihr Brot höher als gewöhnlich aufgehen.

FETT, BUTTER UND PFLANZLICHES ÖL

Fett macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke gehackt werden bevor sie zugegeben wird.

HEFE

Während der Gehphase setzt die Hefe Kohlendioxid frei, welches das Brot aufgehen lässt und die innere Struktur weich macht. Die Hefe benötigt zum Aufgehen Zucker und Mehl als Nährstoff.

1 TL aktive Trockenhefe = ¾ TL Instanthefe
1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 TL Instanthefe
2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefe

Frische Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da der Hefepilz bei hohen Temperaturen abgetötet wird.

Überprüfen Sie beim Kauf das Produktions- und Mindesthaltbarkeitsdatum der Hefe. Lagern Sie Hefe nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder im Kühlschrank.

Hinweis: Geringes Aufgehen des Brotes lässt sich normalerweise auf schlechte Hefe zurückführen.

So überprüfen Sie, ob die Hefe noch frisch ist:

1. Schütten Sie einen halben Becher warmes Wasser (45 – 50°C) in einen Messbecher.
2. Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann streuen Sie zwei Teelöffel Hefe über das Wasser.
3. Stellen Sie den Messbecher für 10 Minuten an einem warmen Ort. Rühren Sie nicht um.
4. Der entstandene Schaum sollte danach etwa eine Tasse ergeben, sonst ist die Hefe inaktiv.

BACKPULVER

Backpulver wird genutzt, um Brote und Kuchen im ULTRASCHNELL-Modus herzustellen. Es braucht keine Gehphase und erzeugt Gase, die in Form von kleinen Blasen die Textur des Brotes beeinflussen.

SODA

Soda ist dem Backpulver sehr ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

WASSER UND ANDERE FLÜSSIGKEITEN

Wasser ist eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Brot. Eine Temperatur von 20 – 25°C ist optimal. Das Wasser kann auch ersetzt werden, z. B. durch Frischmilch oder Wasser, das mit 2 % Milchpulver gemischt wurde. Dies verbessert das Aroma des Brotes und die Farbe der Kruste. Einige Rezepte verlangen auch Zitronen-, Apfel- oder Orangensaft, um den Geschmack zu verbessern.

EIER

Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern, sie machen das Brot nahrhaft und größer. Die Eier müssen zunächst von der Schale befreit und dann gleichmäßig verrührt werden.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Der wichtigste Schritt bei der Verwendung des Brotbackautomaten ist das genaue Abmessen der einzelnen Zutaten mit Hilfe des Messbechers **(8)** und des Messlöffels **(9)**. Messen Sie jede Flüssigkeit und auch die trockenen Zutaten sehr genau oder das Resultat Ihrer Bemühungen wird dürftig oder unannehmbar.

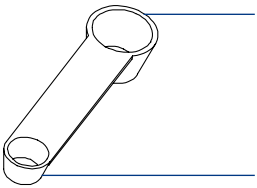
ABMESSEN VON FLÜSSIGKEITEN

Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösungen sollten mit einem Messbecher **(8)** abgemessen werden. Halten Sie den Becher gerade während Sie die Flüssigkeit abmessen. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher **(8)** nachher gründlich.

TROCKENE ZUTATEN

Trockene Zutaten müssen locker in den Messbecher **(8)** gegeben werden. Die Zutaten dürfen nicht angedrückt werden, da ein Zuviel – sei es auch noch so gering – die Ausgewogenheit des Rezeptes beeinflussen kann.

Messlöffel **(9)**:



Wenn Sie nur kleine Mengen trockener Zutaten abmessen, nutzen Sie einen Messlöffel **(9)**. Es handelt sich bei den Angaben um gestrichene, nicht gehäufte Löffel.

REIHENFOLGE DER ZUTATEN

Die Reihenfolge, in der die Zutaten zugegeben werden sollen, muss eingehalten werden. Im Allgemeinen gilt diese Reihenfolge:

Flüssige Zutat, Eier, Salz und Milchpulver usw.

Das Mehl darf beim Zugeben nicht vollkommen von Flüssigkeit durchweicht werden. Die Hefe darf nur auf das trockene Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen.

Nachdem das Mehl einige Zeit geknetet wurde, ertönt ein Signal. Jetzt können Sie Früchte oder ähnliches dazu geben. Wenn Sie die Früchte zu früh hinzugeben, wird das Aroma und die Konsistenz durch das lange Kneten beeinträchtigt.

Wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen, dürfen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte hinzugeben.

FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
1	Rauch entweicht während des Backens aus der Lüftungsöffnung	Einige Zutaten haften an den Heizelementen oder befinden sich zu nah daran. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen kann Öl an den Heizelementen haften.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Heizelemente. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, lassen Sie es leer laufen und öffnen Sie den Deckel.
2	Die Kruste am Boden des Brotes ist zu dick	Sie haben das Brot zu lange warm gehalten und zu lange in der Form gelassen, so dass der Wasserverlust zu hoch war.	Entnehmen Sie das Brot frühest möglich und halten Sie es nicht warm.

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
3	Es ist sehr schwierig das Brot aus der Form zu lösen.	Die Knethaken hängen an ihrer Halterung in der Form fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben, gießen Sie heißes Wasser in die Form und tauchen Sie die Knethaken für etwa 10 Minuten ein. Entnehmen Sie diese dann zur einfachen Reinigung
4	Die Zutaten sind ungleichmäßig vermischt.	Das gewählte Programm ist nicht geeignet.	Wählen Sie das richtige Programm.
		Nach dem Backen ist das Brot trocken und hat keine braune Kruste. Der Deckel wurde mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gehvorganges.
		Der Drehwiderstand ist zu hoch so dass die Knethaken sich kaum drehen können.	Überprüfen Sie die Öffnung, in der die Knethaken sitzen. Entnehmen Sie die Brotform und lassen Sie das Gerät leer laufen. Bei Fehlfunktionen kontaktieren Sie bitte die Servicestelle.
5	Das Display zeigt „H HH“ an, nachdem Sie den START/-STOPP-Knopf gedrückt haben.	Die Temperatur im Brotautomaten ist zu hoch, um Brot herzustellen.	Drücken Sie erneut die START/STOPP-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform und lassen Sie den Deckel solange offen bis der Automat abgekühlt ist.
6	Sie hören den Motor arbeiten aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist nicht gut befestigt oder die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform gut befestigt ist. Stellen Sie sicher, dass der Teig laut Rezept hergestellt wurde und die Zutaten richtig dosiert wurden.
7	Das Brot ist so groß, dass es von unten gegen den Deckel drückt.	Zuviel Hefe, Wasser oder Mehl. Es kann sein, dass die Umgebungstemperatur zu hoch ist (ideal: 15°C – 34°C).	Überprüfen Sie die erwähnten Faktoren. Verringern Sie gegebenenfalls die Mengen.
8	Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe. Die Hefe kann auch alt und damit nicht mehr aktiv sein. Ein weiterer Grund können die zu hohe Wassertemperatur, zu geringe Umgebungstemperatur oder zuviel Salz sein.	Überprüfen Sie die Menge und die Aktivität der Hefe. Erhöhen Sie gegebenenfalls die Umgebungstemperatur.

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
9	Der Teig ist so groß, dass er über den Rand der Form hinauswächst.	Sie haben vielleicht zu viel Flüssigkeit verwendet, so dass der Teig zu flüssig ist. Eventuell haben Sie zu viel Hefe benutzt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Konsistenz des Teiges.
10	Das Brot fällt in der Mitte zusammen wenn Sie es backen.	Das Mehl ist nicht stark genug, um den Teig aufgehen zu lassen.	Benutzen Sie Brotmehl oder Starkmehl.
		Die Hefe wirkt zu schnell oder die Temperatur ist zu hoch.	Nutzen Sie die Hefe bei Raumtemperatur.
		Zu viel Wasser macht den Teig zu schwer und zu flüssig.	Passen Sie gegebenenfalls die Wassermenge an.
11	Das Brot ist sehr schwer und die Struktur dicht.	Sie nutzen zu viel Mehl und zu wenig Wasser.	Nehmen Sie weniger Mehl oder mehr Wasser.
		Sie haben zu viele Früchte verwendet oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie die Menge der genannten Zutaten und nehmen Sie mehr Hefe.
12	Die Mitte des Brotes ist hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe bzw. kein Salz verwandt.	Reduzieren Sie die Menge an Wasser und Hefe und nutzen Sie etwas Salz.
		Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Wassertemperatur.
13	An der Oberfläche des Brotes hängt noch Pulver.	Im Brot befinden sich sehr glutenhaltige Inhaltsstoffe.	Geben Sie keine stark glutenhaltigen Lebensmittel ins Brot.
		Das Brot konnte nicht genügend geknetet werden weil es zu wenig Wasser enthält.	Überprüfen Sie die Wassermenge und die Mechanik des Brotbackautomaten.
14	Die Kruste ist zu dick und die Farbe ist zu dunkel beim Backen von Kuchen oder Nahrungsmitteln mit viel Zucker.	Die verschiedenen Rezepte haben großen Einfluss auf die Brotherstellung. Die Farbe wird sehr dunkel, wenn Sie viel Zucker verwenden.	Wenn die Farbe für ein Rezept mit viel Zucker zu dunkel ist, unterbrechen Sie den Backvorgang 5 – 10 Minuten vor Ende, indem Sie die START / STOPP-Taste drücken. Bevor Sie den Kuchen oder das Brot entnehmen, lassen Sie den Deckel noch 20 Minuten geschlossen.

REZEPTE – PASSEND ZU DEN PROGRAMMEN

Die Mengenangaben in den Rezepten für Brotmehl und Hefe entsprechen dem Maximum.

1 Tasse = 250 ml ▪ 1 EL = 3 TL ▪ 1 EL = 15 ml ▪ 1 TL = 5 ml

Tipps & Tricks

- **Butter / Margarine:** Sie können, je nach Geschmack, auch andere Fette verwenden: Olivenöl, Schmalz oder Schweinefett für Schlemmer usw.
- **Milchpulver:** Sie können Milchpulver auch durch frische Milch ersetzen. Verringern Sie in diesem Fall das Wasser um die gleiche Menge der hinzugefügten Milch.
- **Wasser:** Mineralwasser macht jedes Brot leichter und luftiger. Ideal bei schweren Mehlsorten.

FRANZÖSISCHES KNUSPERBROT

Zutat \ Brotgröße	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser	270 ml	390 ml
Butter / Margarine	1 ¼ EL	2 EL
Milchpulver	¾ EL	1 ¼ EL
Zucker	1 ¾ EL	2 ½ EL
Salz	¾ TL	1 ¼ TL
Weißmehl	490 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: FRANZÖSISCH

BAUERNBROT

Zutat \ Brotgröße	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Buttermilch	290 ml	410 ml
Butter / Margarine	1 EL	1 ¼ EL
Salz	¾ TL	1 ¼ TL
Zucker	¾ EL	1 ¼ EL
Weißmehl	245 g	350 g
Vollroggenmehl	245 g	350 g
Trockenhefe	1 TL	1 ½ TL

Programm: NORMAL

SCHNELLES MAISBROT

Zutat \ Brotgröße	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser	290 ml	410 ml
Butter / Margarine	1 ¾ EL	2 ½ EL
Milchpulver	¾ TL	1 ¼ TL
Zucker	¾ TL	1 ¼ TL
Salz	¾ TL	1 ¼ TL
Brotmehl	320 g	500 g
Maismehl	170 g	200 g
Backpulver	3 ½ TL	4 ½ TL

Programm: SCHNELL

VOLLKORNBROT

Zutat \ Brotgröße	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser	280 ml	400 ml
Butter / Margarine	1 ¾ EL	2 ½ EL
Salz	¾ TL	1 ¼ TL
Zucker	¾ TL	1 ¼ TL
Brotmehl	140 g	200 g
Multigetreidemehl	350 g	500 g
Trockenhefe	1 ¾ TL	2 ½ TL

Programm: VOLLKORN

KUCHENBROT

Zutat \ Brotgröße	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Milch	290 ml	410 ml
Butter / Margarine	40 g	60 g
Eier	3 St	4 St
Zucker	40 g	60 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Weißmehl	490 g	700 g
Trockenhefe	1 EL	1 ½ TL

Programm: SÜSS

KUCHEN

Rührkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	125 g
Butter/Margarine	125 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Milch	bis ¼ Tasse
Weißmehl	300 g
Backpulver	1 Päckchen

1. Geben Sie Eier, Butter Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren die Mischung mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung und verrühren alles gleichmäßig.
3. Verfeinern Sie jetzt Ihren Teig mit etwas Milch.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und starten Sie das **KUCHEN-Programm.**
5. Wollen Sie noch Schokostreußel, o.ä. hinzufügen? Dann geben Sie diese jetzt hinzu. Der Brotbackautomat rührt sie unter.

Rotweinkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	150 g
Butter/Margarine	250 g
Weißmehl	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakao	1 ½ EL
Zimt	2 TL
Salz	1 Prise
Raspelschokolade	100 g
Rotwein	bis ⅛ L

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Geben Sie anschließend Mehl, Backpulver, Kakao sowie Zimt zur Mischung und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
3. Gießen Sie nun Rotwein hinzu, bis der Teig reißt.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die Raspelschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm.**

Rumknusperkuchen

Zutaten	
Eier	4 St
Zucker	100 g
Butter/Margarine	75 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Salz	1 Prise
Rum	4 EL
Weißmehl	150 g
Backpulver	1 Päckchen
gehackte Rumknusperschokolade	50 g

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung. Verrühren Sie alles gleichmäßig und gießen währenddessen den Rum hinzu.
3. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die gehackte Rumknusperschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm.**

MARMELADEN

Orangengelee

Zutaten	
Orangensaft	1 L
klein geschnittene Orange	1 St
Zitronensaft	50 ml
Gelierzucker (3 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

Waldbeerenkonfitüre

Zutaten	
zerdrückte Waldbeeren	1 kg
Zitronensaft (bei sehr süßen Früchten)	bis 100 ml
Gelierzucker (2 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

Tipps & Tricks

- **Wollen Sie testen, wie stark Ihre Marmelade, Konfitüre oder Gelee andickt?** Entnehmen Sie etwas heiße Masse mit einem Löffel und geben Sie diese auf einen kalten Porzellanteller. Sie kühlt innerhalb weniger Minuten ab und Sie können die Festigkeit überprüfen.
- **Ist die Marmelade, o. ä. zu flüssig?** Geben Sie etwas Zitronensäure hinzu. Diese lässt die Masse stärker gelieren.
- **Ist Ihre Marmelade, o. ä. zu dick?** Geben Sie etwas Wasser oder Fruchtsaft hinzu. Somit wird das Geliermittel etwas verdünnt.

BUTTERMILCHTEIG für Brötchen, o. ä.

Gewicht / Zutat	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Buttermilch	245 ml	350 ml
Eier	1 St	1 St
Salz	¾ TL	1 ¼ TL
Vollweizenmehl	175 g	250 g
Weißmehl	260 g	375 g
Trockenhefe	¾ TL	1 ¼ TL

Programm: TEIG

ULTRASCHNELLES WEIZENKEIMBROT

Brotgröße / Zutat	700 g / 1,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser (48°C)	260 ml	375 ml
Kümmel	1 TL	1 ¼ TL
Olivenöl	1 EL	1 ¼ EL
Honig	1 EL	1 ¼ EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL
Weizenkeime	50 g	75 g
Weißmehl	440 g	625 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¾ TL

Programm: ULTRASCHNELL

BACKEN

Zu diesem Programm können wir Ihnen leider keinen Rezeptvorschlag anbieten.

DESSERT

Apfelschnitte

Zutaten	
mittelfest kochende Äpfel	6 St
Zitronensaft	1 TL
Eier	1 St
brauner Zucker	½ Tasse
Allzweckmehl	1 Tasse
Haferflocken	⅓ Tasse
Butter / Margarine (weich)	3 ½ EL

Programm: DESSERT

Reispudding

Zutaten	
leicht verrührte Eier	4 St
Milch	1 ¾ Tassen
gekochter Reis	3 Tassen
Zucker	½ Tasse
Rosinen (optional)	1 Tasse
Vanille	1 TL
Zimt	2 TL

Programm: DESSERT

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/-Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

BIELMEIER®

KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com